Misantla, Cavecera de Subdelegacion desde once años á esta parte, pues antes estava Sujeta ala Alcaldia mayor dela Antigua; tiene en su Jurisdicion alos Pueblos siguientes; Colipa que dista 5. leguas, Yacuatla 3, y Nautla 12 que es Puerto de Mar; en cuie desemboca el Rio de Quilate y Palmar; solo tiene agua en su Barra para Barcos muy pequeños, que cargaran 100 fanegas de Maiz, y su mayor profundidad en tiempo de aguas, es la de 6, pies en la Boca, pues dentro del Rio ay mucha mas en varios puntos. La Barra de Palmas, es en la que desemboca el Rio de Misantla, intransitable su curso, aun en canoa, por su mucha piedra y continuos saltos; cuya sola circunstancia de poder ser Navegable, haria felices alos Avitantes de Misantla; pues darian salida a sus producciones terreas, como Maiz, Frijol, y demas semillas que se pudren en los Montes, por imposivilidad de tener enque transportarlos hasta Veracruz.

Misantla, dista de este Puerto 36. leguas y del Mar 12; No ay un Mosquito en la Poblacion, y solo en el Rio seven algunos, por lo que nadie duerme con Pavellon.

Colipa, que se lleva dicho arriva, dista 5. Leguas; en todos tiempos se hace uso del Pavellon en este Pueblo, por la abundancia de Mosquitos, particularmente, delos que se conocen con el nombre de Gegen.

En Yacuatla, no los ay, por ser Pueblo que se ba acercando ala Tierra que llaman de Chicunquiato, Pays friisimo. En Nautla los ay con abundancia, por la proximidad delos Manglares, que son Tierras Pantanosas: Ay ademas muchisima Nigua; y como en todo Puerto de Mar, por el uso constante del Marisco, abundancia de Sarna.

La Baynilla, es el primer Ramo desubsistencia delos Abitantes de Misantla, y Jurisdicion; se conoce vajo de quatro nombres. Grande fina: Chica fina Mancuerna

casa. dem propiedad en Misantla Escogedores de 30 años de continua practica, han sido estos engañados multitud deveces, y despues de satisfacer en estas Rs. Caxas 21. p% de fleto y Dros, estos y Comision en Cadiz, ha sido preciso arrojarla al Mar, de q.s ay bastantes exemplares; sin embargo de haverse hecho aqui tres, o quatro reconocimientos del fruto, antes de su embarque.

Los precios aque se ha comprado la Baynilla en el discurso de doce años por los Abilitadores, han sido desde 27. hasta 35 p.s millar dela grande fina; y los 40. mazos que componen un millar dela clase referida, Mancuerna, de 2 mazos por 1., lo mismo: El millar de Zacate ha sido el corriente a 10. p.s y el Rezacate a 4 p.s millar; cosa que al Señor Baron le hara vna vigente fuerza, respecto la grande diferencia q.e denota de una a otra clase, pero este ha sido el uso constante que se ha seguido desde 50. años a esta parte, que han girado en este Articulo tres tios mios.

El año pasado, se pagó la Baynilla hasta 50. p.s millar y el Zacate a 15, y cree el que expone, que respecto los muchos Individuos que giran aqui en este Articulo, no vajará de 65 p.s el que tenga este año

El Fruto deve empezarse a cortar en el proximo mes de Marzo, y la totalidad dela cosecha está recogida en el mes de Julijo; La flor está en esta fecha en el vejuco, puede serle perjudicial el tiempo de Norte que está corriendo, pues en aquel Partido es agua indefectiblemente, y no le es provechoso, delo que se suele decir el exitto dela buena, ó mala cosecha venidera. Si despues que se permite (publicandolo por

estén asu inmediacion; por lo que se tiene presente al tiempo de embasar la Baynilla (en Misantla) en los Caxones, interin se forma la reunion, que las Cavezas de este fruto bayan con los estremos: Ay ademas, lo que se llama Charro, ó en termino Provincial del Pays donde se coge, «Esa Baynilla está engarrada». Este mal, es incurable, por no haverle dado dos dias mas de Sol; algunos la lavan, y la buelven aponer al Sol; pero esta operacion, si se hace con la grande fina, se combierte en Zacate, y las mas Veces, se pierde totalmente.

Los parages que el distrito dela Subdelegacion producen mas Baynilla son, los Montes de Quilate adonde por el tiempo presente concurren las Gentes llamadas de Razon, que son, pocos Blancos, algunos mestizos, y Mulatos, a comprar el fruto verde, a cambio de Aguardiente, vino, chocolate, y algunos tegidos dela Puebla, que son de Algodon. El Indio sale de Misantla el Lunes, y no buelbe hasta el Savado con su Red de Baynilla, que baldra de 16. á 20. ps.; esta a escepcion de alguna que reserba para veneficiarla, y pagar la avilitacion hecha con anticipacion por el que espone, la vende ala gente de Razon, que siendo olgazana y sin aplicacion, solo entiende en grado superior alos Indios, su veneficio. En Colipa, la Gente de razon, veneficia mucho mejor que en Misantla, la Baynilla; se dan dos motibos para esto; el primero, (y seguramente el mas poderoso) es el que la mayor parte del fruto que se coge es de savana, ó Monte raso, que lo distinguen con el nombre de Acaguales: Y el segundo es el no ser tan corpulenta como la de Misantla, que se acopia en los Montes citados, pero se sazona, ó madura, mas pronto, y es mas propensa aplatearse, ó escarcharse; cuya circunstancia es muy ventajosa para su venta en Europa; de modo q.e segun la practica que he tenido en este Puerto por espacio de 16. años, y el de 8. que he residido en Misantla para su acopio, aseguraria mas bien á 6 p% la clase de mala q.e resultase en Cadiz de Colipa, que aun 12 la de Misantla, por haverme dado esta infinitos chascos, pues teniendo en la

casa dem propiedad en Misantla Escogedores de 30 años de continua practica, han sido estos engañados multitud deveces, y despues de satisfacer en estas Rs. Caxas 21. p% de flete y Dros, estos y Comision en Cadiz, ha sido preciso arrojarla al Mar, de qe. ay bastantes exemplares, sin embargo de haverse hecho aqui tres, o quatro reconocimientos del fruto, antes de su embarque.

Los precios aque se ha comprado la Baynilla en el discurso de doce años por los Abilitadores, han sido desde 27. hasta 35 ps. millar dela grande fina, y los 40. mazos que componen un millar dela clase referida, Mancuerna, de 2 mazos por 1., lo mismo: El millar de Zacate ha sido el corriente a 10. ps. y el Rezacate a 4 ps. millar; Cosa que al Señor Baron le hara una ingente fuerza, respecto la grande diferencia qe. denota de una a otra clase, pero este ha sido el uso constante que se ha seguido desde 50. años a esta parte, que han girado en este Articulo tres tios mios.

El año pasado, se pagó la Baynilla hasta 50. ps. millar y el Zacate a 15., y cree el que espone, que respecto los muchos Individuos que giran aqui en este Articulo, no vajará de 65 ps. el que tenga este año

El Fruto deve empezarse a cortar en el proximo mes de Marzo, y la totalidad dela Cosecha está recogida en el mes de Julio; La flor está en esta fecha en el vejuco, puede serle perjudicial el tiempo de Norte que está corriendo, pues en aquel Partido es agua indefectiblemente, y no le es provechoso, de lo que se suele decir el exitto dela buena, ó mala Cosecha venidera. Si despues que se permite (publicandolo por

202

Bando) el Corte de Baynilla, entra un tiempo de aguas fuertes, y no se puede sacar el Fruto al Sol, toman el arbitrio de tender Pettates en lo interior delas Casas, para que el Ayre evite el que se pudran la Baynilla, pero esta muchas veces no basta, y acuden al ultimo recurso, que es el que llaman Poscoyol; este tiene su origen de vna especie de Mesa que se forma de Carrizos que llaman de Castilla, amarradas muy vnidas, sobre las quales se pone vna frezada, prendiendo en el medio della un Mecate, el que está pendiente del tapanco delas Casas, y como a tres quartas de distancia del fuego que se pone devajo: La Barbacoa no esta quieta; sino meneandose paulatinamente, por cuyo medio consiguen el que no se les pierda enteramente su Baynilla, pero siempre es perjudicial alos Cosecheros, é igualmente alos Compradores, por que no saca el Color negro y lustroso, como se verifica al Sol, y ay en estos años que se hace vso del Poscoyol, por vltimo recurso, mucha manchada, de cuya circunstancia resulta una imposivilidad suma para verificar sus pagos por los Cosecheros alos Avilitadores, y no haciendolo en aquel año, se eterniza la deuda pues los Indios, en postergandose los debitos, estan persuadidos no ay derecho a cobrarlos.

La Baynilla se puede distinguir, procediendo de buena fee los remitentes a Europa, en el metodo en que está amarrada, pues la grande fina, no lleva mas que un atado de pita floja, a quatro dedos de distancia, no por lo que llaman el pescuezo de ella, sino

por el lado opuesto. La chica fina se amarra cada
Mazo por si en la misma conformidad, ~~y despues~~, y
despues se vnen por donde se conoce con el nombre
de Mancuerna, como se expresa arriba. El Zacate
tiene dos atados, vno casi al extremo de abajo, y el
otro en el pescuezo. Del Rezacate tiene tres atados,
los dos dhos en el Zacate, y vno en medio del Mazo. La
mas inferior, que se llama Basura, y sirve para cuorar
los Cajones, se amarra en la misma conformidad
que la fina; con la diferencia de tener 100. Bay-
nillas cada Mazo, y no 50, como todas las demas
clases.

En la Alcaldia mayor de Papantla
que dista, poco mas, ó menos 22. Leguas dela de Misan-
tla, se cosecha Baynilla, pero muy poca, y depeor
clase, por falta de Inteligencia en su veneficio, pues
se conoce la Baynilla, por ser delas dos clases de
grande, y chica fina muy desmedrada. En toda
su Jurisdicion se haran, (quando mas) cien milla-
res, y esto con el ~~agrado~~ agregado de tener de robar alguna (q.e
no será la menor parte) dla Jurisdicion de Misantla,
como igualmente lo verifican los del Puertecillo de
Nautla, que suben por el Rio en sus Canoas, y
saquean los Montes de Quilate.

La Baynilla que se conoce con el
nombre de Cimarrona, no admite veneficio: Los
Vejucos que la producen, son mas delgados, y ni entre
la Basura puede tener aplicacion, por que no tiene
jugo alguno, y en el momento que se dobla, por falta
dela circunstancia que se expresa, se ~~dobla~~ quiebra
y es la que distinguen con el nombre de Bainilla Palo.

La que se llama Pompona, la producen

Vejucos mas gruesos que los que dan la Baynilla Palo, pero generalmente nadie veneficia este fruto, y solo por gusto suelen traer alguna que otra al Pueblo: El Sol no tiene tanta fuerza en ella, como en la Mansana de que se abla en los Capitulos de arriba, asi por ser mucho mas gruesa, aun que en lo general mucho mas corta q.e la grande fina, como por creer que su pellejo es menos sensible al Sol; de estas he remitido á Cadiz algunos Mazos, con el Objeto de ver si se pagava su consumo, pero las han despreciado, a causa de decir los Inteligentes en aquella Ciudad que el olor no es agradable, como el de la Mansana; y me han Significado mis corres-pondientes, que no remita de ningun modo por haverles manifestado los Genoveses, que con los que en Cadiz tie-nen estancado este Comercio con todo el Levante, que no tienen aplicacion.

EN Teutila, Caverera de Alcaydia ma-yor, en la Intendencia de Oaxaca, fue el Primer Pueblo donde se empezó aconocer este fruto; no lo expongo acer-tibamente, pero en Cadiz desde tpos̄ muy remotos le dan la preferencia atodas las demas Baynillas: Su vene-ficio es enteramente opuesto al de Misantla, pues en dho Pueblo, luego que la Baynilla viene del Monte, la ponen sobre la Tierra hasta que se pone amarilla; inmediata-mente con vnos que llaman Comisuelos, ó con Alfileres la van picando toda, y despues con vna ahuja la van cosiendo por el pescuero la mitad, y el extremo opuesto, luego la ván amarrando en los Cavalletes de las Casas en donde la dejan al Sol, agua, y Sereno, hasta los ocho ó diez dias que con vna Escalera portatil

ban haciendo su ~~separacion~~ reconocimiento para la sepa-
-racion, y luego siguen haciendo segundo reconocimiento
para que no la pase el sol. En las clases, aunque
no aiga la proligidad que en el partido de Misantla,
su credito es mayor; sin embargo de que abra piña
grande de S. Teutila que no la admitiran en Misantla
en la clase de Zacate, por su mal color y poco
peso, pues la Piña de S. Teutila no tendra nueve
onzas; la chica de igual clase 14. onzas; el Zacate
cinco y media, y el Rezacate 4. cada Mazo de
50 Baynillas; Quando la Piña grande
de Misantla pesa de 10. a 11½, segun la dife-
-rencia de Monte alto, o Savana; La
chica fina cada dos Mazos pesan desde 15 á 18.
onzas; El Zacate de 7. á 8. y el Rezacate de
5. á 6. En la Alcaldia mayor de
Teutila, se cosecharan, segun lo que he observado
por razon pedida ala Aduana, la misma
Cantidad que en Papantla q.e son Cien millares.

Por Truxillo suele hir alguna
Baynilla; pero de esta no tengo noticia, ni del
metodo que se usa para su veneficio, ni aun dela
Cantidad que se acopia.

En el año de 1801. vinieron por Me-
-xico tres cajones de Bainillas, que no pude averigu-
ar donde se havian Cosechado, pero era de regular
clase; No estrañare sea algun Arrendero
el que haya propagado este fruto, pues he

204

dado algunas Relaciones, y remitido Vejucos en tierra con Indios de Atisantla para que corriesen con su plantio.

La mayor Cosecha que he visto en Atisantla, ha sido de Ochocientos Millares y la menor (por aguas) de Doscientos.

968 : 31/000



